

Акт №1  
проверки организация питания в школьной столовой  
МКОУ Лицей №1 г.п. Терек

25.09.2024г.

Время проверки: 10.00ч

Цель проведения контроля: контроль за графиком приема пищи обучающимися во время перемен, за режимом работы столовой, качеством питания.

Комиссия в составе:

Накова Р.Л., заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;

Артунова Э. К. - председатель родительского комитета лицея;

Макоевой Д.Р.- учителя начальных классов;

Кошокова И.М.- медицинской сестры лицея.

Составили настоящий акт в том, что 25 сентября 2024 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ Лицей №1 г.п. Терек.

В ходе проверки выявлено:

1. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов, в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
2. Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.
4. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.
5. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
6. На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором лицея, в котором указываются сведения об объемах блюд.
7. Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. В столовой посадочных мест детям хватает.
8. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).
9. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается

суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.  
10. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Предложения и рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Председатель комиссии : Накова Р.Л. 

Члены комиссии:

Артунова Э. К. 

Макоевой Д.Р. 

Кошокова И.М. 